



Markus Reichardt  
Gerbergasse 20-22  
52511 Geilenkirchen  
Tel.: 02451-69504  
info@partyservice-schneebesens.de  
www.partyservice-schneebesens.de

**BESUCHEN SIE UNS IN UNSEREN NEUEN GESCHÄFTSRÄUMEN!!!**

Öffnungszeiten:

Montag-Freitag von 09.00-13.00 Uhr  
Montag, Dienstag, Donnerstag & Freitag von 14.00-17.00 Uhr  
Samstag von 11.00-13.00 Uhr

Vorab noch einige Infos zur Menüauswahl:

Selbstverständlich können die Menüs untereinander variiert werden.

Der Preis des ausgewählten Menüs richtet sich zum einen nach der Zusammenstellung, zum anderen nach der Personenzahl und dem Lieferort.

Neben der Zubereitung und Lieferung des Buffets, verleihen wir auch gerne unser Geschirr, jedoch erfolgt ein Aufpreis, wenn die Endreinigung unseres Equipments durch uns verrichtet wird.

**Unsere Leistungen im Überblick:**

- Essen in allen Formen und Variationen
- Bedienung und Personal
- Getränkeauswahl und Service
- Veranstaltungsorte und Locations
- Tisch- und Raumdekorationen, Menükarten
- Cocktail-Bar
- Verleihservice (Geschirr, Besteck, Gläser, Bestuhlung und Tische)
- Disc-Jockey oder Alleinunterhalter

**Weitere Infos unter:**

[www.partyservice-schneebesens.de](http://www.partyservice-schneebesens.de)

## THEMENBUFFETS:

Menü 1:	Herzhaftes Menü nach „Mutter´s Art“	3
Menü 2:	Kölsche Spezialitäten	4
Menü 3:	Holsteiner Buffet	5
Menü 4:	München	6
Menü 5:	Spanisches Buffet	7
Menü 6:	Mallorquinisches Buffet	8
Menü 7:	Italienische Art 1	9
	Italienische Art 2	10
	Italienische Art 3	11
	Italienische Art 4	12
Menü 8:	Was Europa so hergibt	13
Menü 9:	Griechische Art	14
Menü 10:	New Orleans	15
Menü 11:	Fernöstliche Herrlichkeiten	16
Menü 12:	Orient	17
Menü 13:	Köstliche Art	18
Menü 14:	Der Schneebesen	19
Menü 15:	Deutschlandreise	20-22
Menü 16:	Thailand	23
Menü 17:	Austria	24
Menü 18:	Piratenbuffet 1	25
	Piratenbuffet 2	26
Menü 19:	Action! Das Film-Buffet	27
Menü 20:	Love-Buffet !	28
Menü 21:	Comida Corrida- Mexikanisch	29
Menü 22	Köstlichkeiten vom Durocschwein	30
<b>BRUNCH :</b>	Traditionell	31
	Kölsche Brunch	32
	Deftig	33
	Herzhaft	34
	Italienisch	35
	Spanisch	36

## SAISONALE BUFFETS :

Menü 23:	Barbeque Buffet	37
Menü 24:	Oktoberfest/ Bayrisches 1 +2	38
Menü 25:	Halloween-Buffet	39
Menü 26	Herbstbuffet	40
Menü 27:	Winterbuffet Hüttenzauber	41
Menü 28:	Wildgerichte & -variationen	42-43
Menü 29:	Spargelgerichte	44

## PARTY- UND SUPPENHITS:

Fingerfood und Canapes	45-46
Buffets für die lockeren Partys	47-48
Suppenauswahl	49

## DESSERTS UND SÜSSE

VERFÜHRUNGEN:	Variationen von Süßspeisen	50
	Kuchen und Torten	51-52

## Menü I

### Herzhaftes Buffet nach „Mutter´s Art“

Brotauswahl mit Buttercreme  
Rohkostsalate mit versch. Garnituren und Dressing  
Sächsischer Rindfleischsalat  
Eingelegte, gegrillte Zwiebeln

Wiener Tafelspitz auf Wurzelgemüse mit Monschauer Senfsauce  
oder Sahnemeerrettichsauce zur Auswahl  
Spanferkelbraten im Ofen geschmort mit Schalotten, frischen Champignons, dazu Malz-  
Biersauce  
Rheinischer Sauerbraten  
Kasslerrücken in Honigkruste und Ananas, dazu Sauce Robert  
Hähnchenbrust mit Schwarzwälderschinken, frischem Rosmarin und Schweizer Käse  
überbacken  
Gebratene Geflügelleber mit Zwiebeln und Äpfeln

Sauerkraut, dicke Bohnen, Lauchgemüse,  
Bohnen im Speckmantel und Wirsing mit frischen Pfifferlingen  
Warmer Speckkartoffelsalat,  
Kartoffelschnee und Schupfnudeln

Bayrisch-Creme  
Mohnstrudel mit Portweinbirne und Tahiti Vanilleschaum  
Creme von frischen Waldbeeren mit Zitronen-Quark

Käse vom Brett mit Trauben

**Menü 2**

„Kölsche Spezialitäten“

Bauernbrot, Röttgelchen, Zwiebelbrot, Laugenstangen  
Landrahmbutter, Bärlauchbutter

Apfel-Rettichsalat, Geflügelsalat, Flönzsalat, Käse-Wurstsalat, Eiersalat  
Matjesröllchen mit Preiselbeermeerrettich  
Räucherlachs mit roten Zwiebelringen  
Gefüllte Tomaten und Eier

Auswahl von Kölner Braten und Wurst Spezialitäten  
(Leberwurst, Mettwurst, Backpflaumenbraten, Blutwurst, hausgemachte Sülze,  
geräucherter Schinken, Ochsenbrust in Vinaigrette, Fleischpastete)

Gebratene Fleischbällchen mit Pfeffersauce  
Kalbsrückenbraten mit Champignonsahnesauce  
Kölner Brauherren-Braten mit Mandeln, Apfelstücken und Rosinen  
Frische Ochsenbrust auf Rahmkraut mit Rotweibutter  
Braten vom Schweinekareé (wird Vorort aufgeschnitten) am Knochen in Kümmel, dazu  
Kölschbiersauce

Bratkartoffeln mit Speckstrippe  
Gratinierte Sahnekartoffeln,

kleine Obsttörtchen mit Sahne  
Vanilleschaumcreme mit Malzbiersauce  
Moccapudding mit Sahnehaube

Kleine Käseauswahl:  
Bierkäse, Pfefferkäse, Camembert, Holländer, Romadur

**Menü 3**

„Holsteiner Buffet“

Brotauswahl mit Butter

Kompositionen von frischen Salaten mit versch. Dressing

gefüllte Wiesenchampignons auf Blattspinat

Mini- Paprika mit Frischkäse

Tatar vom frisch geräucherten Lachs mit Crème fraiche und Gemüsespaghetti

Gebackene Neuseeländische Muscheln

gegrillter Krustenschinken mit gebratenen roten Schalotten, dazu Whisky-Pfeffersauce

Hirschgeschnetzeltes "Baden-Baden" in Wachholder-Sauerkirschensauce

Putenbrustmedaillon mit Mango-Papayasauce

Kabeljaurückenfilet in Dillkruste mit Senfsauce

gebratene Kalbsleber auf Rotweinschalotten mit

Backpflaumen und Serranoschinken

Gemüsevariationen "Vier Jahreszeiten" mit Sauce Hollandaise

Spätzle, Schwenkkartoffeln, Karottenmousse, Kartoffelgratin

Crème von frischen Pfirsichen mit Grand Marnier

Herrencreme mit Schokoraspeln

Mousse au Chocolate (weiß oder dunkel)

Menü 4

Buffet „München“

frische Salate vom Buffet mit versch. Dressing  
Gänsestopfleberterrinen mit Portweindip  
Schauplatte von Räucherfischen und Krustentieren mit  
Sahnemeerrettich und Limonensauce  
Oliven mit Schafskäse im Speckmantel  
Carpaccio vom Weidenochsen mit Ruccola und Pecorinoschaum

Hochrippe vom „Angusrind“ in Pfefferkruste mit Cognacsauce  
Medaillons vom mariniertem Schweinefilet, dazu Sauce „Cafe de Paris“  
Barbarie-Entenbrust auf mildem Champagnerkraut  
mit Sauternesauce und glasierten Rotwein-Trauben  
Gegrillter Lammrücken auf Bohnen-Tomatengemüse in Minz-Pestosauce  
Seeteufelkotelett auf frischem Blattspinat mit gegrillten Kaisergranaten, dazu  
Bärlauchschaum

Gemüseplatte „Vier Jahreszeiten“ mit Sauce Hollandaise

kleine Schwenkkartoffeln, Berner Rösti  
Hausgemachte Schupfnudeln

Mousse vom Baumkuchen  
Gratinierte Erdbeeren mit Campari - Vanilleschaum  
Mokka - Espressomousse mit Schlagsahne

feine Käseauswahl mit blauen Trauben  
Nussbrot mit Butterauswahl

**Menü 5**

**„Spanisches Buffet“**

Auswahl erlesener Mittelmeerfische - im ganzen pochiert -  
mit Limonensauce  
Schweinelende (Lomo Embuchado) mit mediterranem Gemüse  
Serranoschinken mit vollreifen Melonen  
Salamiwurst (Chorizo Cular Iberico) mit gefüllten Feigen  
Tortilla mit Spinat und Garnelen

Salate

Tomatensalat mit mediterraner Vinaigrette, Kartoffelsalat mit Sardellen,  
eingelegte Gurken und Chilis, Artischockenherzen mit Tomaten und Zitrone  
Rindfleischsalat mit Linsensalat

Tapas

Riesengarnelen in Knoblauch und Gemüse  
Tintenfisch nach „Galizischer Art“  
Geschmorte Oliven, Ziegenkäse mit Estragon

**Menü 6**

„Mallorquinisches Buffet“

Linsensalat mit frischen Meeresfrüchten  
Rohkostsalat mit versch. Garnituren und Dressing  
Blechkuchen mit Meeresfrüchten  
Tomatensalat mit Eiern und Mangold dressing  
Thunfischsalat nach Insel-Rezept  
Tortilla mit Spinat und Garnelen  
Datteln im Speckmantel und Feigensauce

Filetsteaks vom Grill mit Tomaten-Bohnen Gemüse  
Mallorquinischer Stockfisch mit Olivenöl und Paprikaschoten  
Rosmarin–Knoblauch Lammtopf mit viel Zwiebeln und Armagnac-Sauce  
Auberginenaufbau  
Kaninchen im Lardomantel mit Aprikosen, Trauben an Majoranjus  
Hähnchenbrustfilet in Mandel paniert, dazu Granatapfelsauce  
Doradenfilet aus dem Ofen mit Fenchel, Tomaten und Knoblauch  
Seehecht mit Mayonnaise und Oliven

Getrüffeltes Kartoffelpüree, Knoblauch-Kartoffeln,  
Mandelbällchen mit Pinienkernen

Kleine Biskuitrolle “Brac de Gitano“  
Mirabellencreme mit Gewürzorange  
Mandelkuchen



Menü 7

Italienische Art I

ofenfrisches Brot mit Butter  
ital. Salatplatte mit Balsamico-Dressing  
Avocados mit Cocktailkrabben gefüllt  
Mariniertes, mediterranes Gemüse mit Parmesanblättern  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum

Wildlachs auf grüne Bandnudeln in Zitronengrassauce  
Geschmorter Schweinerücken mit Schinken, Salbei  
und einer Zwiebel-Pfeffersauce  
Putenschnitzel "Tessiner Art" mit Tomaten, Mozzarella überbacken  
Entrecôte vom Rind auf Gemüsebouquet mit Basilikumschaum  
Lammcarré in Salbeibutter gebraten, dazu Sauce Barolo  
Kalbslendchen mit Spargelspitzen in Safran-Basilikumschaum  
Filet vom Loup de Mer (Wolfsbarsch) mit Steinpilz-Thymiansauce  
Tortellini mit Spinat-Ricotta gefüllt, dazu Ingwer-Karottensauce  
Schwarze Bandnudeln mit gegrillten Gambas in roter Pestosauce

frisches Marktgemüse  
Kartoffelgnocci, Tagliatelle, Risoleékartoffeln,  
Waldpilzrisotto mit Ruccola, Parmesan und glasiertem Gemüse

Crème Caramel  
Rote Grütze mit Mascarponecreme

Ital. Käseauswahl mit Feigensenf

## Italienische Art 2

Brotauswahl mit verschiedenen Dips

Bruschetta

Frische Salate vom Markt mit versch. Dressing

Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccola, Parmesan und Balsamicocreme

Variationen von Anti Pasti

Vitello tonnato

“Sizilianischer“ Thunfisch und Jakobsmuscheln auf geschwenktem

Gurken-Fenchelgemüse mit Brunnenkresse – Vinaigrette

oder

Medaillons vom Seeteufel in Zitronen-Orangen Panade und gegrilltem Fenchel

Putenbrust mit frischen Waldpilzen in Sauce Chardonnay

Scaloppine mit grünem Spargel, Serranoschinken und Sauce Marsala

Schwarze Ravioli mit Hummerfüllung in Trüffelbutter geschwenkt

Kaninchenrücken im Lardo-Speck gebraten auf Kichererbsencreme

Tranchierter Kalbsrücken in Kakao-Bohnenkruste, dazu Schalotten-Sherrysauce

Sauerbraten von der Putenbrust mit Balsamicosauce

Herzhaftes Marktgemüse

Rosmarinkartoffeln, Kartoffel-Gnocchi mit sardischen Pecorinokäse

Rote Bandnudeln,

Mousse von gebratenen Walnüssen mit Marsalafeigen

Tiramisu mit Schattenmorellen

Herbstlicher Früchtesalat mit Panna Cotta

### Italienische Art 3

Brotauswahl mit Buttercremes

Ital. Salat-Buffer mit weißer und dunkler Balsamico-Sauce

Sardinen in Himbeermarinade

Tapas und Anti Pasten

(Tomaten-Mozzarella, versch. kleine Spieße, Serrano Schinken,  
Oliven, gefüllte Peperonis usw.)

Ganzer, pochierter Lachs mit gefüllten Anchovi-Eiern

Grüne, würzige, scharfe Peperoni

Gebratene Jakobsmuscheln auf Hummerspaghettini mit frischem Basilikum

Putenlenden "Barsato di Barolo" auf roten Linsen

Scaloppine-Schnitzel mit glasierten Babyäpfeln und Limonensauce

Rotbarbenfilet auf Pfifferlingrisotto mit frischem Pesto und Parmesan

Saltimocca von der Hähnchenbrust mit Tomaten-Kürbissauce

Gegrilltes Doradenfilet unter der Kartoffel-Knoblauchkruste auf Ratatouillisjus

Lammrücken im Serranoschinkenmantel auf Gemüseintermezzo, dazu Trüffel-  
Sherrysauce

Gebratene Gemüseauswahl

Tagliolini mit Taschenkrebsragout oder Papadelle mit Ochenschwanz

karamellisierte Kartoffeln, Koriander-Möhren-Gnocchis, Rahmpolenta

Mascarpone-Orangenmousse

Baumkuchen-Tiramisu

## Italienische Art 4 - Vorspeisen

Verschieden Salate

Tortellinisalat, Ruccolasalat Bruschetta

Parmaschinken mit Melone - Mailänder Salami mit Feigen

Mortadella mit Pfefferschoten - Coppa mit Artischocken

Mozzarella mit Tomaten

Geräucherter Thunfisch

Gebeizter Seeteufel mit Safran-Curry

Verschiedene Antipasti:

„Piovra Tentacoli con Olive“ (zarte Octopusspitzen mit grünen Oliven)

„Boc. Peperone Sarde Cap.“ (kleine rote und gelbe Paprikaröllchen, gefüllt mit Sardinentapenade)

„Antipasti di Mare“

(verschiedene Meeresfrüchte delikat eingelegt)

„Cozze alla griglia“

(kleine Miesmuscheln in Kräutermarinade)

„Pomodori caprese“ (getrocknete Tomaten mit Kapern und Oregano)

Vitello tonnato

## Menü 8

## Buffet „Was Europa so hergibt“

Brotauswahl mit Butterteller  
 Roulade vom Kräutercrepe gefüllt mit gebeizten Lachs  
 Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum  
 Reichhaltiges Salatbuffet, dazu die besten Dressings des Schneebebens  
 Matjesfilet auf Gemüsebett mit Joghurtspiegel  
 Schafskäse mit Pesto und getrockneten Tomaten  
 Thunfisch-Soja-Caviar-Terrine  
 Maishähnchen mit Aceto Balsamico und Zwiebelmarmelade

**Ital.:** Scaloppine-Schnitzel auf Austernpilzen mit Ananas-Basilikumsauce, dazu  
Rahmpolenta

Ossobuco von der Maispoularde mit Wurzelgemüse und Safransauce  
Oliven-Tagliatelle mit Artischocken und Pinienkernen

**Griech.:** Souvlaki vom Lamm mit Metaxasauce, dazu Baked potatoes  
Gyros aus der Pfanne mit Kräuterquark und Reiskonfekt  
Zartes Lammnüsschen an Tomaten-Olivensugo mit Salbeikartoffeln

**Franz.:** ½ Hummer „Thermidor“ goldbraun gebacken  
Zart gebratener St. Petersfisch aus dem Atlantik in Hummersauce  
Kalbsmedaillons unter der Morchelkruste, dazu Walnusspüree  
Coq au vin rouge  
Hirschmedaillons mit schwarzen Johannisbeeren und Dauphinekartoffeln

**Deutsch:** „Rheinischer“ Sauerbraten mit Rotkraut, dazu Spätzle und Semmelknödel  
Schweinelendenbraten mit Champignons à la crème, dazu frischen Spitzkohl, oder  
Bohnen Bouquet mit Bratkartoffeln  
Geschmorte Ochsenbacke mit Sauce Alexander, dazu Mohnschupfnudeln

**Span.:** „Chanfaina“ Feldhase mit Steinpilzen,  
gebrannten Mandeln in Thymiansud mit Nusskartoffeln  
Kross gebratene Gambas auf Tomatenemulsion und Aioli-Sauce  
Mariniertes Spanferkel auf Linsengemüse mit Calvados und Kartoffel-Olivenpüree

Menü 9

Buffet „Griechische Art“

Brotkonfekt mit Butterauswahl  
Grüner Salat mit Fetakäse, Cherrytomaten und Oliven,  
dazu Schalotten-Thymianhonig Sauce  
Gamba in Pitú mit Paprika-Knoblauch gebraten  
Weinblätter mit Ziegenkäse  
Auberginenröllchen mit Krabben gefüllt  
gegrillte ½ Wachteln in Salbei-Honigkruste

Gyros aus der Pfanne mit Tzatziki  
Schweinerücken "Zeus" gefüllt mit Peperoni, Fetakäse und Tomaten  
Hähnchenbrust in Walnusspanade gebraten, dazu Metaxasauce  
Gegrillte Schweinelendchen in Minze-Sahnerahm  
St. Petersfilet mit feinem Ratatouillegemüse  
Souflaki mit Rosmarinkruste auf Zucchini-Zwiebeltimbal und Portweinsauce  
Lammkoteletts "Kreta Art" mit Koriander-Pfeffersauce  
Hackfleischspieße in roter Paprika Chilisaucе (leicht scharf)  
Moussaka  
(Kartoffel-Gemüse-Rinderhackfleisch-Auflauf)

Gegrillte Gemüseauswahl

Curryreis, Kartoffelchips, Kartoffelgratin,  
Kartoffelspalten mit Fenchel und getrockneten Tomaten

Feigencreme mit Sahnehaube  
Herrencreme mit Calvados

Menü 10

New Orleans

Brotauswahl

Caesars Salat

deftige Salate mit frischem Paprika Dressing

Mozzarella-Sticks,

Broccoli-Cheese Nuggets mit Zitronen-Melissedip

Steak Sandwich mit Bacon, Tomaten, Eisbergsalat und Schalotten

Gerollte Tortillas, gefüllt mit Gemüse und Käse, dazu Honig -Pfefferdip

Nachos mit versch. Dips

Gegrillter Catfisch mit Schrimps, dazu Zitronengras-Ingwersauce

Ofenfrische Spare Ribs mit Barbequesauce und roten Schalotten

Chicken-Wings mit weißer Tequilasauce und Schwarzen Bohnen

Schweinelendchen mit Kokos-Ingwersauce

Buffalo Wings aus der Grillpfanne mit Salsasauce

Mariniertes Sesamhuhn mit pikanter Erdnussauce

Kräftig gewürztes Moschusochsenfleisch (Rindfleisch) in Chili-Schokoladensauce

Red Snapper in Chili-Bohnensauce

Hit Balls (kleine Frikadellen) mit kalten Sauce

Verschiedene süß-saure Gemüsesorte

Kartoffel-Wedges und Criss cuts, Kidneybohnenreis

Exotischer Früchtespieß mit Limettenschaum

Kleine Schoko Muffins

Schokoladenpudding mit Schlagsahne

## Menü 11

### Fernöstliche Herrlichkeiten

*(mal ganz anders!)*

#### Brotvariationen

Tofu mit Sojasprossen

Krautsalat mit Beef und Sesam, dazu Mango Dressing

Gefüllte Reisblätter mit Ingwer Chilisauce

Auswahl von Frühlingsrollen

Dorade auf Fenchelgemüse mit Knoblauch und Curry

Languste auf Gemüsereis mit Koriandersauce (leicht Scharf)

Würziges Kängurucurry auf Erbsenschoten

Gebackenes Hähnchenbrustfilet mit Kokosmilch,

Papaya und Bambussprossen

Schweinefilet "Exotisch" mit Frühlingszwiebeln, Shiitakepilzen, Zuckerschoten, dazu

Hoisin Sauce

Gebratene Perlhuhnbrust auf Schwarzen Bohnen,

Cashewkernen und Ingwer

Knusprige Ente mit rotem Curry, Bambus

und grünen Lychee-Bohnen

grüner thailändischer Spargel in Sojasauce

Zicklein mit Zwiebeln, Paprika und Pilzen

Gebratene Nudeln (Chop Suey) und Gemüsereis (Koon-po)

Kartoffelplätzchen mit Marsala

Seeteufel und Gamba in grüner Thai-Kokos-Sauce mit Zuckerschoten

Gebackene Apfelringe im Kokosmantel mit Honigsauce

Maracujacreme mit Feigenspalten

Intermezzo von exotischen Früchten mit Weißweinsauce



Menü 12

Buffet „Orient“

Rote Linsensuppe mit Ananas und Banane

„Nach Art der Beduinen“

Karotten-Kokos-Salat

„Karwan-Baschi“

Hähnchenbrust „Baharat“, mit Tomatenconcassée,

breiten grünen Bohnen und frittierten Kartoffeln

Reis-Linsen-Nudelgericht „Kuschari“ mit Hackfleisch an Röstzwiebel-Würzsauce in

Kokosmilch

Hähnchenspieß „Blume des Harems“ mit Rosinen-Mandel-Honigreis

Fisch-Couscous

„ Korn aus dem Nildelta“

Kürbispfanne „Türkenturban“

Lammschmorbraten „Tajine“ mit Pflaumen und Aprikosen, in einer süßlichen Piment und

Ingwer betonten Gewürzsauce

Kaffeecreme „Casablanca“

Rosinen-Aprikosen-Dessert

„Früchte der Oase“

Karamellcreme mit Pistazien

„Verführung mit grüner Mandel“

Menü 13

Buffet „Köstliche Art“

Brotauswahl mit Butter  
Gänsestopfleber mit Feigen-Senfdip  
Ricottaterrine auf Ruccola mit Kirschtomaten  
Carpaccio von Schottischen Wildlachs mit Kaviarschaum  
Auberginen-Zucchini Salat mit Blauschimmel-Käse und Knoblauch-Croutons  
Kleines Königinnenpastetchen, gefüllt mit feinem Ragout vom Kalb  
Marinierter Feldsalat mit gebratenen Waldpilzen und Speckwürfel, dazu Himbeerdressing  
Frische Bourride Austern mit Zitrone (werden vor Ort geöffnet)

Kalbsrücken gespickt mit Pinienkerne im Pommery-Senfmantel, dazu Rotwein-  
Zwetschgensauce

Crepinette vom Rehrücken auf Pfifferlinggemüse mit Trüffel-Salbeischaum

Milch-Lammrücken auf Tomatenpolenta mit Holunder-Sherrysauce

Gegrillte Chicken Haxen auf Gemüsetimbal mit Safransauce

Bastilla von der Barbarie-Entenbrust auf

Trüffel – Selleriepüree, dazu Schnepfenjus

Zanderfilet im Weißbiersud mit Wurzelgemüse und Marillenkernöl

frisches Marktgemüse

Kartoffelplätzchen, Zitronengrasisotto, Safran-Nudeln

Brombeersahnecreme

Frischer Obstsalat mit Kirschwasser

Panna Cotta mit Amarena-Kirschen

Menü 14

Buffet „Der Schneebesen“

Brotauswahl mit Butterteller

Bunte Blatt-, Kräuter- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Schauplatte "Neptun" von Räucherfischen, Krusten- und Schalentieren, dazu  
Sahnemeerrettich und Limonensauce

Carpaccio von der Rote Beete mit rosa gebratenen Entenbrust und Kürbispesto

Luftgetrockneter Schinken und Mailänder Salami mit bunten Melonenschiffchen

Tomaten mit Mozzarella, dazu frischer Basilikum und Acetodip

Gebackene Auberginen und Zucchini mit Honig-Senf-Dip

Tafelspitzsülze an Frankfurter grüner Sauce

Gegrilltes Zanderfilet an Bouillabaisse sauce auf Limetten-Couscous

Lothringer Lammcarré in Kräuterkruste der Provence, dazu Sauce Barolo

Jungschweinefilet mit Pfeffersauce mit Sauce Cafe de Paris zur Auswahl

Hähnchenbrust "Bombay" mit Pfirsichen und Mangoorangenschäum

Schollenröllchen in Trüffelbutter gebraten, dazu geschmorter Chicoree und

Zuckerschoten in Orangensauce

Chateaubriand vom Angusrind (Rinderfilet am Stück gebraten) mit Sauce Choron oder  
Morchelrahm

Kaninchenrücken auf touniertem Gemüse, dazu Estragon-Senfsauce

Broccoli, Romanesco, Blumenkohl, Bohnen in Speckmantel, Bundmöhren

Zur Auswahl:

Lyoner Röstkartoffeln, Kartoffelgratin, gebr. Spätzle,  
Schupfnudeln, Macairekartoffeln Schlosskartoffeln, Farfalle,

Mousse von weißen Pfirsichen

Pflaumentiramisu

Latte Macchiato Creme mit weißen Mandeln

Französische Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Feigensenf

## Menü 15

## „Deutschlandreise“

Schleswig Holstein:

Krabbenbrot und Rührei  
 Geschwenktes Schollenfilet mit Weißwein-Dillschaum und Herzoginkartoffeln  
 Kieler Pfannkuchen mit Lachstartar  
 Angelschellfisch mit Senfbutter und Cilena - Kartoffeln  
 Helgoländer Hummersüppchen mit Krabben  
 Lübecker-Marzipan-Mousse  
 Rote Grütze mit Vanillecreme

Hamburg

Rinderbeefsteak mit Korn-Specksauce und kleinen Schwemmklößen  
 Barschfilet mit Gurken-Fenchelsauce und Kartoffelschiffchen  
 Matjes nach Hausfrauen Art mit gegrillten Äpfeln und Pellkartoffeln  
 Hamburger National –Schweinelummer mit Steckrüben und Zwiebeln gebraten, dazu  
 Kartoffelbouquet  
 Lauwarmer geräucherter Aal auf Petersilienwurzeln mit Salbei - Kerbeldip

Niedersachsen:

Brägenwurst mit Kartoffelsalat  
 Grünkohl mit Rindersülze  
 Lammrücken auf grünen Bohnen mit Portweinschaum und Kartoffelpralinen  
 Spießbraten in Senfkruste mit Bratenjus

Bremen:

Labskaus  
 Zanderfilet mit Schwarzbrot , Trauben und Estragonschaum  
 Ceviche von der Forelle mit Limetten - Schalottendip  
 Kalbskotelett vom Grill mit Bratenjus und Kartoffelchips  
 Braunkohl mit Dinkel  
 Rotweinpunschcreme  
 Bremer Pudding mit Schlagschaum

Berlin:

Löffel-Erbsensüppchen mit Wurzelgemüse  
 Kalbsleberspieße mit Elstar-Äpfeln und Selleriepüree  
 Kleine Currywurst mit Strippe  
 Hackepeter mit Soleier und Kartoffelsalat  
 Berliner Pfannekuchen  
 Weiße Mousse mit Schuss, dazu und Mandeln

Nordrhein-Westfalen:

Kartoffelsuppe mit Rindfleisch und Petersiliendip  
Herzhaftes paniertes Schnitzel mit Jägersauce und Kartoffelkroketten  
Rheinischer Sauerbraten mit Nocken  
,Himmel und Erd'  
Aachener Printencreme  
Apfeltarte mit Quarkschaum

Hessen:

Feines, blanchiertes Rindfleisch mit Frankfurter grüner Sauce, dazu Boullionkartoffeln

Rheinland-Pfalz

Pichelsteiner Kalbs-Ragout mit Speckbohnen und  
Pfälzer Schweineschulter in Koriander-Pfeffersauce mit Bratkartoffeln  
Rinderschmorbraten in Rotwein, dazu Rotkraut mit Schupfnudeln

Saarland

Saurer Schweinekamm mit kleinen Speckklößen  
Schwenkbraten mit Grumbeersalat  
Apfelweincreme

Baden – Württemberg:

Feines gebratenes Zanderfilet mit Schalotten-Limonensauce dazu kleine  
Schwenkkartoffeln  
Maultaschen mit Bärlauchschaum  
Herzhafte Riebelsuppe  
Rehgeschnetztes "Baden-Baden" mit Steinpilzen und Schupfnudeln  
Schweinebraten mit Kruste, dazu Käsespätzle

Bayern:

Leberknödelsuppe  
Abgebräunte Schweinshaxe mit Hofbräubiersauce, Spitzkohl und Kartoffelnocken  
Weißwürstchen auf Sauerkraut  
"Bayrisch" Creme mit Aprikosenmousse

Brandenburg:

Gebräunter Spreewälder Hecht mit Schmorgurken  
Hähnchenbrustfilet mit Kürbis süß-sauer

Sachsen:

Warmbiersuppe  
Sächsische Quarkkeulchen  
Leipziger Allerlei mit Mettwurst

Mecklenburg-Vorpommern:

Bohnensuppe mit Filetspitzen  
Tucher-Forellenfilets in Weißwein mit Lauchschaum und Kartoffelplätzchen  
Sauerfleisch mit Pellkartoffeln  
Räucheraal mit Schwarzbrot  
Grießpudding mit Beerengrütze

Thüringen

Sauerkrautsuppe mit Kümmel  
Rostbratwurst auf Wirsing-Pfifferlinggemüse mit Kartoffelschnee

Sachsen-Anhalt:

Magdeburger-Börde-Topf mit Schulterfleisch vom Schwein  
Halberstädter Würstchen mit Schalotten und Kartoffelscheiben  
Baumkuchenmousse

**Menü 16**

**Buffet „Thailand“**

Fruchtige Bananen-Cremesuppe  
Asiatischer Gemüsesalat mit Honig-Chili-Sauce  
Avocadosalat mit Crevetten-Pestomousse und pochiertem Lachs  
Frühlingsrollen mit süß-saurer Sauce  
Garnelen im Nudelmantel auf Fenchel-Cajun-Confit

Chinesischer Gemüsesalat  
Fischsalat „La Cambiere“  
Frischkäsemousse mit Trauben-Honigsauce  
Salat von gedörrtem Weizen und Kaninchen  
Herbstlicher, warmer Nudel-und Thunfischsalat

Wan-Wan-Päckchen mit Hackfleischfüllung  
Zucchinihäppchen mit geräuchertem Tofu auf indonesischer Tomatensauce

Gebackene Hähnchenkeule mit Karibischer Sauce  
Gebratene Garnelen am Spieß auf karibischer Sauce mit Rosinen  
Gebratenes Rotbarschfilet auf Paprika-Zwiebel-Gemüse  
Gefüllter Chinakohl  
Gegrillter Papageienfisch auf Shiitakenudeln  
Gemüseschnitzel mit Ananas und Curry-Hollandaise  
Glasierte Entenbrust in Sternanishonig auf karibischer Sauce  
Hähnchenbrust im Kokusmantel an karibischer Sauce mit Okraschotengemüse  
Juwelenbarsch an Lauch-Curry-Gemüse

Karibisches Muschelragout im Kartoffelrand  
Orkaschoten mit Shrimps in Currysauce  
Pfannkuchen „Asia Style“  
Rindfleischstreifen in Cajun Sauce  
Thailändische Gemüse-Nudel-Pfanne

Caipirinha Mousse  
Gebackene Ananas mit Honig und Ingwerschaum  
Kokosmousse an Quittenkompott  
Koriander mousse an Mango-Ingwer-Sauce  
Limon-Ingwer-Mousse mit Sandwaffeln  
Lychee-Creme

**Menü 17**

Buffet „Austria“

Kaiserschöberlsuppe  
Bregenzer Kräutersalat  
Gemüsenockerln mit Klagenfurter Kressesauce  
Grazer Ententerrine mit Apfel-Sellerie-Salat  
Innsbrucker Kartoffelsalat  
Weißkrautsalat mit Speck  
Linzer Selleriesalat mit Grapefruit und Avocados  
Wachauer Chiccoree-Salat

Burgenländer Kartoffel-Paprikakraut mit Selchfleisch  
Esterhazy-Rostbraten  
Paprikarahmschnitzel  
Rehkeule im Speckmantel mit gebackenen Birnen  
Salzburger Braten mit Schwammerlragout  
Steirisches Lamm-Ragout

Tiroler Wirsingwickel  
Wiener Tafelspitz mit Apfelkren  
Zanderfilet nach Donauer Art

Dessertauswahl

Apfelkücherl  
Brunchspitzen mit Vanillesauce  
Dampfapfel mit Weinschaumcreme  
Kabinettpudding mit Ananas-Apfel-Limonensauce

Kaffee-Halbgefrorenes „Prinz Eugen“  
Kaiserschmarrn mit Mirabellenkompott  
Montafoner Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Quarkkeulchen  
Topfenpalatschinken mit Vanillesauce  
Windbeutel mit Kirschen und Schlagsahne



Menü 18

Piraten-Buffet I

Brotkonfekt mit Butterauswahl  
Thai Curry-Cocktail im Glas  
Garnelen mit Orangen-Mangostreifen, dazu Fenchelcreme  
Frische Salate mit verschiedenen Dressings  
Kleine, verschiedene Teigtaschen mit Kokosdip  
Hähnchenspieße in Sojasauce  
Seafood - Selection  
Gerollte Tortillas, gefüllt mit Gemüse und Käse, dazu Honig -Pfefferdip

Red Snapper mit Zitronengras  
Heilbutt mit Gemüse und Kokos im Bananenblatt  
Mariniertes Putenbruststeak in Curry-Limette  
Ente in Pina-Colada-Sauce  
Chili-Pfeffersteak vom Jungschwein  
Spare Ribs mit Barbecuesauce  
Rib Eye im Koriandermantel  
Kentucky Wings in Peach-Whiskylikörkruste

Salsa Mexicosauce, Aioli, Sour Creme, Kräuterbutter

Kartoffelspalten, Mie Nudeln aus dem Wok, Safranreis  
Gegrillte Minipaprika, Maiskolben, Zucchini, Bohnen

Caipirinhacreme  
Grasshopper- Schokoladencanache mit Pfefferminzlikör  
Bananarama  
Alligatormousse-Passionsfrucht mit Blue Curacao

Piraten-Buffer 2

„Fluch der Karibik“

„Captain Barbossas Alptraum“  
(Knoblauchbutter)

„Captain Jack Sparrow Lieblingssuppe“  
(Kürbissuppe)

„Frisch ausgestochene Augäpfel“  
(Champignons gefüllt mit Oliven)

„Meeresgrundplatte“  
(Fischplatte)

„Seetang der Tiefen“  
(Salatplatte mit Dressing)

„Santanos Lendchen mit Teufelssauce“  
(Schweinelendchen mit Pfeffersauce)

„Auswahl schimmeliger übelriechender Beulen“  
(Hähnchenbrust mit Erdnussauce)

„Gegrillte Hoden von jungen Piraten“ (Gegrillte Tomaten)

„Beutezugpfanne“ (Scharfe Hackbällchen in roter Sauce)

„Piratenschmaus“ (Drum Sticks in grüner Sauce)

„Grüne Finger von gefangenen Piraten“ (Grüne Bohnen mit Schinken umwickelt)  
Jacks-Kartoffeln

„Vegetarischer Exotengang“ (Gemüseauswahl)

**Menü 19**

„Action! – Das Filmbuffet“

**Der Hauptmann von Köpenik**

Selleriecremesuppe „Schuhmacher Voigt Art“

Bulette „ Köpenicker Art“ mit Apfel-Zwiebel Sauce,  
Apfelrotkohl und Semmel-Serviettenknödel

Götterspeise Waldmeister

**Sissi**

Wiener Gulaschsuppe

Schnitzel „Oberst Böckler Art“ Morchelrahmsauce,  
Kaisergemüse und Schlosskartoffeln

Kaiser (Kaiser Franz-Joseph I) Schmarrn mit Kompott

**Dirty Dancing**

Tomaten-Orangen-Suppe „ Be my Baby“

„Dirty Latino Chicken “ Saftiges Hühnerfleisch mit Zwiebeln,  
buntem Paprika, Lauch, Tropic Fruit Cocktail und Wildreis

Pina Colada

**Das Wirtshaus im Spessart**

„Komtesse Franziskas“ Steinpilzcremesuppe

Räuberbraten „Schinderhannes“, Röstzwiebelbratensaft,  
Rosenkohl und Zapfenkroketten

„Baron Sperlings“ Waldfruchtcreme

**Titanic**

Consommé „Olga“

Gefülltes Seelachsfilet „ Nordatlantik“ auf Blattspinat, Cherrytomaten  
Zitronen-Buttersauce und Kartoffelschnee,

Eisbergsalat und Joghurtdressing

„Captain-Edward-John-Smith-Mousse“

Weißes und braunes Mousse

**Menü 20**

**„Love Buffet“**

Gemüsepfanne „Gazpacho“ mit Sauerrahmdip  
Tomatensalat mit Erbsen  
Ruccola-Kürbis-Zuckererbsensalat mit Karibik Bisquesauce

**Techtelmechtel mit wildem Knoblauch**

Tranchen vom Wildlachs und Heibutt an Bärlauch-Meerrettichcreme

**Urlaubsflirt von Kokos und Mango**

(Gebratenes Putensteak an Mango-Kokos-Sauce,  
Schwenkgemüse und Pasta Riccio Rigatoni)

**Rendezvous von Safran und Fenchel**

(Garnelen mit Safran-Fenchel-Veloutée an  
Wintergemüse, dazu Basmati Reis)

**Die kleine „Scharfe“**

(Gebratenes Schweinefilet auf Barbecue-Salsa mit  
knusprigen Kartoffelspalten)

**Liaison von Zitrone und Pfeffer**

(Gebratene Hähnchenbrust auf Tomaten-  
Zitronenpfeffer-Sauce mit Antipasti-Gemüse und  
Pasta Porcini)

**Süße Verführungen**

Schokoladencreme mit Marshmallows  
Apfel-Joghurt-Creme mit Mangospalten

Menü 21

**Comida Corrida Büffet - Mexikanisch**



Gemüsesuppe Gazpacho  
oder  
Mi Tom Suppe

Tortillas mit Rindfleischstreifen in Sauce Picadillo  
mit einer frischer Ingwernote  
Süßer Maissalat  
mexikanischer Bohnensalat  
Frischer Salat mit Curry, Äpfelchen,

**Feuertopf Cancun**

Pikant scharfe Schweinefleischwürfel in Chili-Sauce  
mit Zwiebeln, Paprika, und Kidneybohnen,  
oder

**Carne de Cerdo Cuetzalan**

Schweinesteak mit süß-saurer rauchiger Saucenkombination

Thunfischsteak **„Atun Yucatan“** in Mango-Sauce mit Zucchini,  
Karotten und Lauch,

**Hähnchenbrustfilet Pollo, Nopales y Polenta**

mit Paprika, Zwiebeln und Kaktusblättern  
auf würzigem Saucenspiegel

Puebla Gemüse in Kokossauce

mexikanische Kartoffelwürfeln, Reis, Polenta

Karamell-Flan mit Rosinen

Kirsch-Grießspeise

Menü 22

Herrliche Köstlichkeiten von Hensens DUROC-Schwein



Cappuccino von der Kartoffelsuppe mit Speckchips und Parmesanplätzchen  
Rustikales Bauernbrot im Holzofen gebacken mit Durocschinken, Büffel-Mozzarella und Ruccola

Salat „Surf & Turf“ mit Gambas im Duroc-Speckmantel  
Gebeiztes Schweinefilet vom Duroc auf sommerlichen Blattsalaten mit Granatapfel-Vinaigrette

Kleine Frikadellen vom Duroc in Tomaten-Concasser  
Geschmorte Schweinebäckchen mit Pfifferlingen auf Wirsinggemüse  
Gebratene Blutwurst auf Stampfkartoffeln mit Rotweinzwiebeln  
Kotelett vom Duroc mit Pfifferlingen gefüllt auf Erbsenpüree  
Panhas vom Duroc auf Kartoffel-Möhrenpüree mit Äpfelchen  
Schmorrippchen vom Duroc mit Rotweinzwiebeln und Pellkartoffelspieße

Asiatische Durocpfanne mit Mienudeln

Saltinbocca vom Duroc mit Erbsenpüree

Bratwurst vom Duroc mit erfrischenden Kartoffel-Gurkensalatsalat

Currywurst vom Duroc

Vom Spanferkelgrill: Spießbraten mit Bayrischkraut, dazu Hilfarther Biersauce

## Brunch I „Traditionell“

### Kalt:

Auswahl von Brötchen und Brot  
Butter, Kräuterbutter  
Räucherfische mit Sahnemeerrettich  
Marmelade, Honig, Nutella, Quark, Kräuterquark, Müsli mit Milch  
Variationen von Aufschnitt und Braten  
Käse vom Brett mit Trauben

### Warm:

Gebackene Eier, Rührei, Spiegeleier mit gebratenem Speck  
Gebratene Tomaten  
kleine Bratwürstchen, Schweinelendchen mit Dips  
Putengeschnetzeltes mit Butterreis  
Gebackene Kartoffeln mit Sauerrahm  
  
Bärlauchsuppe mit Creme fraich

### Desserts

Frischen Obstauswahl  
mit Vanillesauce

## Brunch 2 „Kölsche Brunch,,

### Kalt:

Bauernbrot, Röttgelchen, Zwiebelbrot, Laugenstangen  
Landrahmbutter, Bärlauchbutter

Apfel-Rettichsalat, Geflügelsalat, Flönzsalat, Käse-Wurstsalat, Eiersalat  
Matjesröllchen mit Preiselbeermeerrettich  
Räucherlachs mit roten Zwiebelringen  
Gefüllte Tomaten und Eier

Auswahl von Kölner Braten und Wurst Spezialitäten  
(Leberwurst, Mettwurst, Backpflaumenbraten, Blutwurst, hausgemachte Sülze,  
geräucherter Schinken, Ochsenbrust in Vinaigrette, Fleischpastete)  
Auswahl von Käsevariationen

### Warm:

Geflügelconsommé mit Gemüse und Klößchen  
Gebackene Eier, Rührei  
Gebratene Fleischbällchen mit Pfeffersauce  
Kalbsrücken kross gebraten, dazu Schnittlauchjus  
Bratkartoffeln mit Speckstrippe

### Desserts

Vanilleschaumcreme mit Malzbiersauce  
Moccapudding mit Sahnehaube



### Brunch 3 „Deftig“

verschiedene Brot- und Brötchenarten  
Butter und Margarine  
Auswahl von Kompotten und Konfitüren  
Gedünstete Dörripflaumen und Backobst  
Cornflakes mit Milch - Verschiedene Müslis  
Frischer Quark, natur und mit Schnittlauch

#### Kalte Speisen

Verschiedene Wurst- und Schinkensorten  
Gemischte Käseplatte  
Fischterrinen, reich garniert – verschiedene Fische aus der Räucherammer,  
Krabben und Fischmarinaden  
Gemischte kalte Bratenplatte mit Mixed Pickles  
Verschiedene Salate

#### Warme Speisen

Geflügelconsommé mit Gemüse und Klößchen  
Truthahngeschnetzeltes mit Champignons und Spätzle  
Kassler mit Sauerkraut in Blätterteig

Rührei mit Bacon, Champignons  
Würstchen oder Schinken  
Spiegelei mit Speck oder Schinken

#### Desserts

Torten und Gebäck  
Grüne Grütze mit Vanillesauce  
Mascarpone mousse  
Marinierte Früchte

## Brunch 4 „Herzhaft“

### Kalte Speisen

Roastbeef „kalt“ mit Mixed Pickles und Sauce Remoulade  
Kassler mit Backpflaumen und Sauce Tatar  
Mozzarella mit Tomaten und Schnittlauch  
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ sowie Bratheringe süß-sauer eingelegt  
Graved- und Räucher-Lachs mit Sahnemeerrettich  
Hausmacher Sauerfleisch mit Zwiebeln und Sauce Remoulade

### Salate und Dressing

Kartoffel-Specksalat, Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Senfgurken,  
Rote Bete, Herings-Salat, Krabbensalat, verschiedene Blattsalate,  
Frenchdressing, Knoblauchdressing, Kartoffeldressing,  
Thousand Islands-Dressing, Vinaigrette

### Warme Speisen

Kartoffelsuppe mit Rindfleisch und Petersiliendip  
Herzhaftes paniertes Schnitzel mit Jägersauce und Kartoffelkroketten  
Rheinischer Sauerbraten mit Nocken  
'Himmel und Erd'

## Brunch 5 „Italienisch“

### Suppe

Minestrone mit Ravioli

### Warm

Kalbshaxe auf „Mailänder Art“ mit Safranrisotto

Saltimbocca auf Champignonspaghetti

Farfalle mit Meeresfrüchten

Bunte Nudeln „Bologneser Art“

### Kalt

Parmaschinken mit Melone - Mailänder Salami mit Feigen

Mortadella mit Pfefferschoten - Coppa mit Artischocken

Mozzarella mit Tomaten - Geräucherter Thunfisch

### Verschiedene Antipasti

„Piovra Tentacoli con Olive“ - zarte Octopusspitzen mit grünen Oliven -

„Boc. Peperone Sarde Cap.“ - kleine rote und gelbe Paprikaröllchen,  
gefüllt mit Sardinentapenade

„Antipasti di Mare“ - verschiedene Meeresfrüchte delikate eingelegt

„Cozze alla griglia“ - kleine Miesmuscheln in Kräutermarinade

„Pomodori caprese“ - getrocknete Tomaten mit Kapern und Oregano

### Verschieden Salate

rote Bohnen, Fenchel, gelbe und rote Pfefferschoten, Maissalat

### Verschiedene Käse

Gorgonzola, Bel Paese, Fontina, Buscion

### Dessert

Mousse von Himbeeren, frische Früchte in Grappa, Tiramisu, Mascarpone-mousse

Chiabattabrot und Brötchen – Obst- und Gemüsekorb

## Brunch 6 „Spanisch“

### Vorspeise

Amuse bouche  
“Pan don Carlos”  
Avocadomousse in der Crêpeschale

### Suppe

„Sopa de la Padrida“  
-Fleischbrühe mit Kichererbsen, Gemüse und Chorizo

### Warme Gerichte

„Empandos Rellinos“  
Gefüllte Blätterteigtaschen mit Ragout vom Kalb und Gemüse  
Kaninchenkeule auf spanische Art, serviert mit Polenta  
und tomatisiertem Gemüse  
„Paella Valenciana“ aus der Pfanne

### Kalte Gerichte

Auswahl erlesener Mittelmeerfische - im ganzen pochiert -mit Limonensauce  
Schweinelende (Lomo Embuchado) mit mediterranem Gemüse  
Serranoschinken mit vollreifen Melonen  
Salamiwurst (Chorizo Cular Iberico) mit gefüllten Feigen  
Marinierte Lammkoteletts

### Salate

Tomatensalat mit mediterraner Vinaigrette, Kartoffelsalat mit Sardellen,  
Eingelegte Gurken und Chilis, Artischockenherzen mit Tomaten und Zitrone

### Tapas

Riesengarnelen in Knoblauch und Gemüse  
Marinierte Sprotten, Gefüllte Tomaten mit Knoblauch-Mayonnaise  
Tintenfische nach „Galizischer Art“  
Geschmorte Oliven, Ziegenkäse mit Estragon

### Dessert

„Flan con Higo“ (Eierpudding mit karamellisierten Feigen)  
Quarkmandelcreme  
Auswahl frischer Früchte  
Große “Landestypische Käseauswahl“ vom Brett  
Knoblauchbaguette, Brötchen, gesalzene Butter

Menü 23

Barbeque-Buffer

ofenfrisches Brot mit Butter  
Frische Salate vom Markt mit verschiedenen Dressing  
Anti Pasti Display  
Mozzarella Sticks  
Mariniertes, mediterranes Gemüse mit Parmesanblättern

Schweine-Steak Sandwich mit Bacon, Tomaten, Eisbergsalat und Schalotten

Ofenfrische Spare Ribs mit Barbequesauce  
Hochrippe vom „Angusrind“ in Pfefferkruste  
Gegrillte Chicken-Wings mit weißer Tequillasauce  
Buffalo Wings aus der Grillpfanne mit Salsasauce  
Red Snapper auf Chili-Kokoskruste  
Lammkoteletts mit Rosmarinkruste  
Kleine Bratwürste  
Verschiedene Dips  
Gegrilltes Gemüse  
Kartoffel-Wedges, Pastapfanne

Bananencreme mit Pina Colada  
Carpirinha Creme  
Exotischer Früchtespieß mit Limettenschaum

Menü 24

Oktoberfest!  
Bayrisches Buffet 1

Laugenbrezeln, kleine Semmel, Roggenbrötchen  
Butter und hausgemachter Griebenschmalz,  
Bunte Salatplatte von Rohkost- und Blattsalaten mit Hausdressing  
Frische, gemischte Schwammerln in Kräuterrahm mit kleinen Semmelknödeln  
Original Münchner Weißwurst mit süßem Senf  
Ofenfrischer Leberkäse mit Zwiebeln  
Nürnberger Bratwurstschnecke

Herzhafte, kleine, gewürzte Haxe vom Landschwein  
Tellerfleisch vom bayrischen Rind aus dem Wurzelsud mit Senfsauce

Sauerkraut, Blaukraut  
Warmer Speckkartoffelsalat, Kartoffelpüree, Leberknödel

Allgäuer Emmentaler, Bavaria Blue, Obazda

Bayrisches Buffet 2

Brezel, kleine Semmel, Roggenbrötchen  
Butter und aausgemachter Apfel-Griebenschmalz  
Bunte Salatplatte von Rohkost und Blattsalaten mit Hausdressing  
Orginal „Hofbräuhaus Wurstplatte“ mit hausgeräuchertem Schinken,  
Streichwurst, kaltem Presssack, Blutwurst, Käsekrainer  
Raditeller mit Radieserl

Schweinsbraten mit Kruste aus der Schulter geschnitten, dazu Specksauce  
Resch gegrillte Schweinshaxe  
Braumeistersteaks von Putenbrust mit Malzbiersauce  
Bayrische Grillwürste  
Käsespätzle mit Gemüsestreifen

Sauerkraut, Blaukraut  
Hausgemachter Kartoffelsalat, Bratkartoffeln, Serviettenknödel

„Bayerisch Creme“ mit roter Grütze

Menü 25

„Halloween-Buffer“

„Draculas Alptraum“  
(Knoblauchbutter)

„Draculas Lieblingssuppe - A negativ“  
(Kürbissuppe)

„Frisch ausgestochene Augäpfel“  
(Champignons gefüllt mit Oliven)

„Filet a la Freddy Krüger mit Teufelssauce“  
(Schweinelendchen mit Pfeffersauce)

„Auswahl schimmeliger übelriechender Beulen“  
(Hähnchenbrust mit Erdnussauce)

„Gegrillte Hoden von jungen Werwölfen“  
(Gegrillte Tomaten)

„Eingeweide von Draculas Feinden“  
(Scharfe Hackbällchen in roter Sauce)

„Fledermausrücken auf Vampirschleim“  
(Drum Sticks in grüner Sauce)

„Grüne Finger in Zombiehaut“  
(Grüne Bohnen mit Schinken umwickelt)  
Hexenkartoffeln

Blutige Süße Verführungen  
(Bayrisch Creme mit roter Grütze)

Menü 26

„Herbstliches Buffet“

Kalte Vorspeisen

Brotkorb mit verschiedenen Sorten und Butterrosen  
Hausgebeizter Lachs mit Spessart-Forellenfilet,  
Wachteleiern, an Gurken-Sellerie-Salat  
Auberginen-Zucchini Salat mit Blauschimmel-Käse und Knoblauch-Croutons  
Geflügelroulade auf marinierten Pilzen  
Ricottaterrine auf Rucola mit Kirschtomaten

\*\*\*

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Ingwer

\*\*\*

Warme Speisen

Rosa gebratene Rinderhochrippe mit Grilltomaten  
und Kräuterkruste am Büffet aufgeschnitten  
Ragout von der Rehschulter mit Waldpilzen  
Mit Wurzelgemüse geschmorte Schweinebäckchen vom Duroc  
Filet vom Red Snapper in Olivenöl gebraten auf Grillgemüse  
Gemüsebeilage: Brokkoli, Spitzkohl, Kohlrabi, Speckbohnen

\*\*\*

Rosmarinkartoffeln, Zucchini-Kartoffelgratin,  
hausgemachte Spätzle oder Stampfkartoffeln mit Röstzwiebeln

Dessert

Creme von Himbeeren  
Weintraubensalat mit einem Schuss spritzigem Weißwein und Vanillemousse

\*\*\*



**Menü 27**

„Winterbuffet – Hüttenzauber“

Gletscherblick

Schwammerl-Kartoffel-Süppchen

Schneeballschlacht

Tomaten-Bohnen-Salat mit Petersilien-Schnittlauchsauce

Glitzerwelt

Salatauswahl aus aller Welt

Schneegestöber

Kartoffel-Birnen-Gratin mit Käse überbacken

Rodelpartie

Bratwurst mit Gemüse und Serviettenknödel

Tannenwipfel

Rinderschmorbraten mit Birnen-Walnuss-Sauce

Wintermärchen

Gefülltes Kalbsschnitzel mit Gemüse  
und Kartoffel-Pfifferling-Rösti

Pulverschnee

Geschälte Schweinshaxe mit Apfel-Zwiebel-Gemüse

Kaminfeuer

Geräuchertes Schweinefilet mit grünen  
Schälerbsen und roten Linsen

Gipfelstürmer

Hähnchenbrust mit Birnen-Senf-Sauce,  
grünen Bohnen und Kartoffel-Sellerie-Gratin

Alpenpanorama

Mohnschmarrn mit Zwetschgen-Apfel-Kompott

Wintertraum

Apfel-Beeren-Tarte mit Vanillejoghurt

Menü 28

„...ganz schön Wild...“

Geschmorte Hirschkeule „Hubertus“ mit frischen Pfifferlingen, dazu Aachener-  
Printensauce

Rosa gebratener Hirschrücken mit Chili Nougatsauce und Gewürzorange  
Tafelspitz vom Hirsch im Wildsud, dazu Siebenkräutersauce

Ragout von der Rehschulter „Baden-Baden“ mit Waldpilzen, dazu Haselnusspätzle und  
gefüllte Birne

Marinierter Rehrücken auf Erbsenpüree mit Basilikumöl und Sauce Barolo  
Geschmorte Rehkeule auf Blaukraut in Wildsud und Morchelklößchen

Wildschweinerücken mit Wurzelgemüse in Orangen-Tahiti-Vanillefond gegart  
Osso Bucco von der Wildschweinekeule mit frischen Tomaten und Parmesankäse

Wildschweinsteak mit Schalottengemüse mit Sauce „Cassis“

Im Ofen gebackene Wildschweinekeule mit frischen Steinpilzen in Rahm, dazu  
Serviettenknödel

Spare Ribs vom Wildschwein mit Holunder-Barbecuesauce

Geschmorte Fasanenbrust auf Champagnerkraut mit Sauce Grand Marnier und  
Schmelzkartoffeln

Hasenrücken unter Kartoffel-Kräuterkruste auf Rahmwirsing

Gebratene Taubenbrust auf Perlgraupenrisotto mit Mirabellen-Wildjusz

Straußenfilet „Rossini“ mit Trüffel und Madeiragelee glasiert

Hausgemachten Bandnudeln mit Kaninchenragout, dazu Walnuss-Lemonenpesto  
Safran-Ravioli gefüllt mit Maronen und Entenragout

Geschmorte Gänsekeulen mit glasierten Maronen, Bratäpfelchen

Frischen Rotkohl und Kartoffelklöße oder Mohnschupfnudeln

Gebratene Gänseleber an Feldsalat mit Balsamico-Senf-Dressing

**„Wildvariationen“**

**Hirschgerichte (Eifel und Baden-Württemberg)**

Geschmorte Hirschkeule „Hubertus“ mit frischen Pfifferlingen  
dazu Aachener-Printensauce  
rosa gebratener Hirschrücken mit Chili Nougatsauce und Gewürzorange  
Tafelspitz vom Hirsch im Wildsud dazu Siebenkräutersauce

**Rehgerichte (Eifel und Baden-Württemberg)**

Ragout von der Rehschulter „Baden-Baden“ mit Waldpilzen  
dazu Haselnusspätzle und gefüllte Birne  
Marinierter Rehrücken auf Erbsenpüree mit Basilikumöl und Sauce Barolo  
Geschmorte Rehkeule auf Blaukraut in Wildsud und Morchelklößchen

**Wildschweinegerichte (Eifel und Baden-Württemberg)**

Ossobucco von der Wildschweinekeule  
mit frischen Tomaten und Parmesankäse und Pappardelle  
Wildschweinsteak auf Schalotten-Pfifferlinggemüse mit Sauce „Cassis“  
Im Ofen gebackene Wildschweinekeule mit  
frischen Steinpilzen in Rahm dazu Serviettenknödel  
Spare Ribs vom Wildschwein Holunder-Barbecuesauce  
Wildschweinerücken auf Wurzelgemüse mit gebratener Gänseleber  
dazu Balsamico-Senf-Schaum

**Fasangericht (Gangelt und Wassenberg)**

Geschmorte Fasanenbrust auf Champagnerkraut mit  
Sauce Grand Marnier und Schmelzkartoffeln

**Gänsegerichte (Puffendorf)**

Gänsebrust auf Perlgraupenrisotto mit Mirabellen-Wildjus  
Geschmorte Gänsekeulen mit glasierten Maronen, Bratäpfelchen  
frischen Rotkohl und Kartoffelklöße oder Mohnschupfnudeln

**Hase**

Hasenrücken unter Kartoffel-Kräuterkruste auf Rahmwirsing  
Bandnudeln mit Kaninchenragout  
dazu Walnuss-Limonenpesto  
Hausgemachte Semmelködel mit Maronen und Entenragout

Menü 29

Spargelgerichte

Spargelhummerschaum mit grünem Spargel

Gekochter oder roher Schinken mit Spargel und diversen Sauce

Spargel-Rhabarberauflauf mit Sauce Choron

Gemüsespargel Tartar mit Mango Hollandaise

Hähnchenbrustfilet mit Mangoldspargel-Melonengemüse an Speck-Limonen-Hollandaise

Schwarze Ravioli mit grünen Spargel, Riccotasauce und Parmesan

Mariniertes Dorschfilet auf Spargelintermezzo mit Apfelbuttersauce

Bachforelle auf Petersilienwurzelpürre mit Spargelspitzen

Schweinelendenbraten auf Wirsing-Spargelschmelz, dazu Sauce Chardonnay

Spargel-Shiitake Pilzgemüse auf Kartoffelpuffer, dazu Walnuss - Hollandaise

Jungschweinefilet mit weißem oder grünem Spargel, dazu Sauce Bernaise

Spargel-Gnocchi Pfanne mit Zwiebellauchsauce

Gebratener Spargel mit Gambas, Farfalle süß –sauer

Lammkoteletts mit Spargel-Orangengemüse an Ingwer Hollandaise

Grüner Spargel mit Penne Rigatte, Pesto und Zitronengrassauce

Gegrillte Putenbrust mit Spargelintermezzo und tomatisierter Hollandaise überbacken

Rindertournedos mit Selfkanter Spargel, dazu Weintrauben-Kefirschaum

Entenbrust auf Baseler Spargelgemüse dazu Bärlauchhollandaise

## Fingerfood und Canapes

### Canapes mit:

- Hasenfilet, Calvadoskäse und Pinienkernen
- Spinat-Lachsröllchen
- Hühnerbrust, Ananas und Currydip
- Jungschweinefilet mit gebratenen Frühlingszwiebeln
- Parmaschinken und Melone
- Mozzarella, Tomate, Basilikum
- Heißgeräucherter Schinken mit Spargel
- Pökeltzunge und Sahnemeerrettich
- Lachsmousse
- Avocadomousse
- Camembert und Trauben
- Heringsfilet mit Trauben
- Champignonpaste
- Zucchinipaste
- Austernpilzpaste
- Sardellenbutter und gehackte Eier
- Schnittlauch mit Butter
- Rehfilet, Ruccola und Cherrydip
- Schmetterlingsgarnelen mit Feigen
- Pfefferfilet mit Erdbeere
- Welsrücken, Lollo Rosso und Limonenschaum

### Spießchen:

- Muschelspießchen mit Limettenfilets
- Tortellinspieße mit Putenbrust
- Garnelenspieße mit Cocktailtomaten-Zucchini
- Emmentalerspießchen mit Oliven
- Gemüsespieße mit Gorgonzoladip
- Hackfleischspieße mit Sesamkruste
- Hühnchenspieße mit Erdnussauce
- Kokos-Safran-Garnelenspieße
- Filetspieße französisch

### Herzhafte Happen:

- Tomaten mit Hackfleischfüllung
- Gefüllte Zwiebeln
- Gefüllte Eier
- Quiche Lorraine
- Champignon-Quiché
- Krabben-Quiché
- Pizzaladiere-Stücke
- Ruccola-Tomaten-Bruschetta
- Tomaten-Focaccia Rauten
- Brandteig-Käsekrapfen mit Frischkäsefüllung
- Hackfleischbällchen mit Chili-Nougat-Dip
- Lauchbrätling
- Nürnberger Bratwürstchen
- Parmesanplätzchen
- Gegrillter Minimaiskolben
- Hähnchenfiletspitzen mit Vanille-Chili

### Wraps:

- Thunfisch-Wraps mit Ei, Mais und Zwiebel
- Lachs-Wrap mit Zwiebel und Honig-Senfcreme
- Salat-Wrap
- Tomate-Mozzarella-Wraps mit Ruccola und Balsamicocreme
- Puten-Curry-Wrap mit Salat und Früchten
- Tex-Mex-Wrap mit Hackfleisch, Salat und Chilisauce
- Roastbeef-Wrap mit Ruccola, Tomate, Parmesan
- Gyros-Wrap mit Krautsalat und Tzatziki
- Gerne lassen wir uns von Ihnen inspirieren!

## „Buffet für die lockeren Partys“

Brotauswahl mit Butterteller  
Salatplatte nach Art des Hauses mit Kartoffel-Schnittlauchdressing  
Antipasti Display,  
Pastasalate mit Orangenfilets  
Gegrilltes Gemüse mit weißen Balsamico-Dressing

### Zur Auswahl

Gebratenes Hähnchenbrüstchen an Spinatnudeln mit Pinienkernen und Parmesan  
In Riesling pochirtes Saiblingsfilet mit Schalotten und Kerbelschaum  
Gyros lasagne  
Sauerbratengulasch mit Spätzle  
Kartoffelgemüsestrudel mit Sauce Hollandaise  
Sauerkrautauflauf mit Mettwurst und Kasslerstreifen  
Filetgulasch "Stroganoff" mit Basmati-Reis  
Steinpilzravioli mit Bärlauchschaum  
Saltimbocca von der Putenbrust in Salbei-Kapernsauce, dazu Pappardelle  
Geschmortes Zwiebelfleisch mit Bratkartoffeln  
Scheinefilet mit Pfefferauce  
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Artischockengemüse und Olivenplätzchen  
Feines Kalbsragout in Limonensahnesauce mit Pistazien, weißen Spargel und  
Champignons, dazu Jasmin-Duftreis  
„Spanische Paella“ mit Krabben, Kaninchen und Muscheln  
Ganzer Prager Krustenschinken mit Senf oder Bratensauce, dazu Kartoffelgratin  
Cordon Bleu mit Sauce Choron  
Tomaten-Mozzarella-Gnocchi in Basilikum mit karamellisierten Walnüssen und Parmesan  
Provencalische Gemüselasagne mit Schafskäse  
Jäger- oder Zigeunergulasch mit Sprialnudeln  
Lasagne mit Hackfleisch oder Lachs und Blattspinat  
  
Gefüllte Zucchini, Fetakäse im Blätterteig, Zwiebelkuchen  
Pfefferspießbraten mit Röstzwiebeln und Folienkartoffel  
Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Kartoffelsalat und Zitronenspalten  
Ofenkartoffeln mit Krabben und Ruccolaschaum  
Spaghetti „Vongole“ mit frischen Venusmuscheln  
Gegrilltes Lachssteak mit Pistorisotto  
In Sternanis gedämpftes Heilbuttfilet an Rote-Bete-Ingwer-Nudeln

weitere Menü- Vorschläge:  
(für kleines Geld)

Gyrospfanne mit Tzatziki  
Westernpfanne mit Hit Balls  
Chicken Nuggets mit Currysauce  
Hackfleisch-Lasagne  
Tortellini mit Schinken-Sahnesauce  
Schweinerückensteak gefüllt mit Peperoni,  
Fetakäse, und Tomaten  
Moussaka (Kartoffel-Gemüse-Rinderhackfleischauflauf)  
Gerollte Tortillas mit verschiedenen Füllungen  
Buffalo Wings mit Salsasauce  
Hit Balls ( kleine Frikadellen )  
Spare Ribs mit Barbecuesauce  
Zigeunergulasch  
Järgerschnetzelt  
Hackfleischspieße mit roter Paprika Chilisauce (leicht scharf)  
Chili con Carne  
Zwiebelfleisch mit Röstkartoffeln  
Hähnchenspieße mit Mangosauce  
Kartoffelgemüestrudel  
Kleines Cordon bleu mit Pfeffersauce  
Nudelauf  
Gemüsepfanne mit Hollandaise  
Tomaten-Mozzarella-Gnocchis

Kartoffelchips, Kartoffelgratin, Kartoffel-Wedges,  
gebratene Nudeln, oder gebratenen Gemüsereis



## Suppenauswahl

### Brot und Butterauswahl

Pizza – Nudelsuppe  
Gulaschsuppe  
Mitternachtseintopf  
Lauchkartoffelsuppe mit Mettbällchen  
Ital. Gemüseintopf  
Gyrossuppe mit Tzatziki  
Sauerkrautsuppe mit Kasslerstreifen  
Kartoffel mit grünen Bohnen und Mettwurst  
Waldpilzsuppe mit Croutons  
Linsen oder Erbseneintopf  
Mallorquinische Bohnensuppe  
Bayrische Graupensuppe mit Weißwurst  
Mallorquinische Bohnensuppe  
Herzhafte Rindfleischsuppe  
Crispy Chicken Suppen mit Currydip

## Desserts & Süße Verführungen

Variationen von Süßspeisen (lassen Sie sich überraschen)

Mousse von Valrhona Schokolade  
Backobstcreme mit gebrannten Clementinen  
Rotwein oder Weißweincreme  
Creme von Blutorangen mit Campari  
Carpaccio von der Ananas mit weißer Mousse  
Bananencreme mit Pina Colada  
und exotischem Früchteratatouille  
Pfirsich – Maracujacreme mit Sahnehaube  
Creme von „Irish Coffee“ mit Brandy  
Mousse Praline mit gebrannten Mandeln  
Limonensahnecreme mit Minze  
Tiramisu mit kaltgerührten Preiselbeeren  
Grießflammerie mit Aprikosenkompott  
Himbeersahnecreme mit Champagner  
Bayrisch Creme  
Frische Erdbeeren mit Schlagsahne  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Terrine von der Mandel-Schokocreme  
Orangensahnecreme  
Birnschaum mit Mascarpone und Schokoladensauce  
Sommerliche Obstvariationen mit Buttermilchkirschsauce  
Törtchen von Joghurt und Minze mit Sauerkirschen  
Erdbeeren mit Balsamicosud und Limonenmousse  
Herrencreme,  
Diplomatencreme, Creme Caramel  
Mohncreme mit Haselnußsauce

## Kuchen & Torten

### Tortenliste

#### Sahnetorten

SchwarzwälderKirsch Torte  
HolländerKirsch Torte  
Käsesahnetorte  
Grillage Torte  
Nußsahnetorte  
Mandarinensahnetorte  
Erdbeersahnetorte  
Schokoladensahnetorte  
Eierlikörsahnetorte  
Calvadossahnetorte  
Schokoladen-Birnen-Sahnetorte  
Flockensahnetorte  
Apfelweinsahnetorte  
Charlotte  
Pfirsich-Maraguja-Sahnetorte  
Orange-Trüffel-Sahnetorte  
Walnuss-Sahnetorte  
Karamel Sahnetorte  
Eistorte

#### Cremetorte

Herrentorte  
Walnußcremetorte  
Schokoladencremetorte  
Vanillecremetorte  
Moccakremtorte  
Nougatcremetorte  
Vanille-Nußkremekorte  
Havannacremetorte  
Marzipantorte  
Orangen-Cointreau-Cremetorte  
Himbeer-Cremetorte  
Weincremetorte  
Champagner-Cremetorte

Torten mit gekochter Creme

Zitronencreme  
Span. Orangencreme  
Weincreme  
Gebackener Käsekuchen

Obsttorten

Apfeltorte  
Stachelbeertorte  
Kirsch-Mandeltorte  
Schwedische Apfeltorte  
Erdbeerboden  
Himbeerboden  
Gemischter Beerenboden  
Gemischte Obsttorte  
Kirsch-Reistorte  
Pflaumen-Rahmgusstorte  
Rhabarber-Rahmgusstorte  
Apfel-Tarte  
Aprikosen-Tarte

**Petit Fours**

Obst Four  
Erdbeersahnetörtchen  
Champagner Obsttörtchen  
Schlemmertörtchen

**Diabetikerprodukte verschiedenster Art  
auf Anfrage**